



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SUSAMLI VE ÖREKOTLU PİLAV

2 yemek kaşığı margarin  
2 su bardağı pirinç  
3 su bardağı et suyu  
3 tatlı kaşığı susam  
3 tatlı kaşığı çörekotu  
2 ay kaşığı tuz

Pirinci sıcak ve tuzlu suda biraz bekletin.2 yemek kaşığı margarinde susam ve çörekotu biraz kavrulur. Kavrulan susam ve çörekotunun üzerine pirinç koyulup ve tuz eklenip biraz daha kavrulmaya devam edilir. Sıcak et suyu eklenip, kısık ateşte pişirilip kapatılır.

---